



유럽연합 레스토랑 위크

맛과 품질의 향연

유럽의 맛

올여름, 유럽연합(EU, European Union)은 7월 11일부터 24일까지 서울에서 유럽연합 식음료의 다채로운 유산을 기념하는 ‘유럽연합 레스토랑 위크’를 개최했다. 이는 유럽연합이 한국에서 전개하는 ‘진짜 유럽의 컬러를 맛보다!(Colours by Europe. Tastes of Excellence.)’ 캠페인의 일환이다. 이번 ‘유럽연합 레스토랑 위크’는 18군데 파인 다이닝, 캐주얼 레스토랑, 바와 베이커리와 손잡고 음식 애호가들에게 맛있는 미식 여정을 선사했다.

크리미한 치즈와 유제품, 프리미엄 육류, 올리브오일, 잼과 제과류, 스피리츠를 아우르는 유럽산 식재료의 진가를 제대로 즐길 수 있도록, 전통과 동시대 해석이 모두 반영된 특별한 요리를 선보였다. 수 세기 동안 이어져 온 전통과 식품 안전성, 지속 가능성, 정통성을 자랑하는 유럽의 맛을 발견할 수 있는 기회였다.

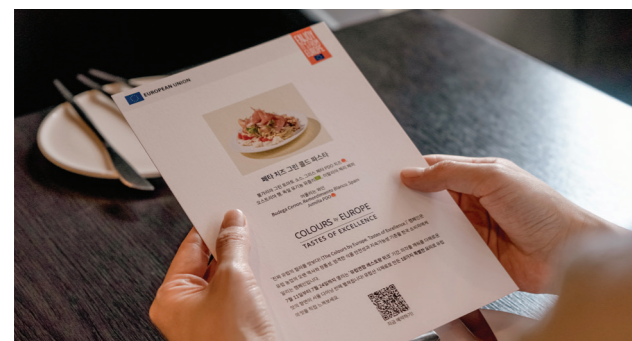
네덜란드 송아지고기, 덴마크 다나블루(Danablu) PGI 치즈, 스페인 퀘소 만체고(Queso Manchego) PDO 치즈, 네덜란드 유기농 강낭콩이 들어간 요리를 비롯해, 여러 미식가의 호기심을 자극할 메뉴를 준비했다. 프랑스 시드르 브랜드, 그리스산 그릭 요거트, 헝가리 꿀, 폴란드 PGI 보드카(Polska Wódka PGI)에서 영감을 얻은 칵테일에서는 조화로운 맛을 내는 유럽산 식재료의 무궁무진한 잠재성이 한층 두드러졌다.

유럽연합의 지리적 표시 인증 제도인 원산지 명칭 보호(PDO, Protected Designation of Origin)와 지리적 표시 보호(PGI, Protected Geographic Indication)는 ‘진짜 유럽의 컬러를 맛보다!’ 캠페인이 알려려는 핵심이다. 이 인증 제도는 해당 제품의 생산 과정에 고유한 지역적 특성과 장인정신이 반영되었음을 보증한다. 또한, 유럽연합 유기농 로고(Euro-Leaf)는 엄격한 환경 보호 및 동물 복지 기준을 충족했다는 의미로, 유럽산 농식품의 품질과 신뢰를 상징한다.

6회에 걸친 쿠킹 클래스에서는 쉽게 구할 수 있는 유럽산 식재료를 활용해 레스토랑 위크의 요리를 간단하게 재현한 레시피를 소개했다. 고품질 유럽산 식재료를 활용해 집에서도 누구나 손쉽게 유럽의 맛을 즐길 수 있도록, ‘유럽연합 레스토랑 위크’ 메뉴를 개발한 셰프가 직접 레시피와 요리 비결을 알려주는 자리를 마련했다.

‘유럽연합 레스토랑 위크’를 아쉽게 놓쳤더라도 집에서 유럽의 맛을 즐길 수 있도록 세 가지 레시피를 공개한다. 요리와 어울리는 유럽산 주류를 곁들여도 좋겠다. 체코 체스케 피보(Ceske Pivo) PGI 맥주, 루마니아 데알루 마레(Dealu Mare) PDO 와인, 리투아니아 스타슬리스크스(Stasliskes) PGI 스피리츠까지, 유럽연합에서는 각 지역의 특성이 반영된 다채로운 주류가 생산된다. 품질과 정통성을 보존하고 자연을 보호하려는 유럽연합의 헌신으로 길러낸 PDO, PGI, 유기농 식재료를 활용한 세 가지 레시피를 지금 확인해 보자. ‘즐기세요! 유럽에서 왔습니다!’

COLOURS *by* EUROPE
TASTES OF EXCELLENCE



네 가지 치즈 리조또



페리지

파인 다이닝
임흥근 셰프

레시피

비트 푸레

- 깨끗하게 씻은 비트를 쿠킹 포일로 감싼다. 190°C로 미리 예열해 둔 오븐에 넣고 2시간 정도 구운 뒤, 껍질을 벗기고 곱게 갈아 푸레를 만든다.

블루 치즈 소스

- 같은 양의 우유와 생크림을 섞고, 반으로 줄어들 때까지 약불에서 졸인다. 덴마크산 다나블루 PGI 치즈를 곱게 갈아 넣고 녹을 때까지 저어가며 따뜻하게 유지한다.
- 그리스산 페타 PDO 치즈를 미리 잘게 부숴 놓고, 플레이팅 직전에 따뜻한 블루치즈 소스에 넣어 함께 섞는다.

치즈 와플

- 스페인산 퀘소 만체고 PDO 치즈를 강판에 곱게 갈고, 약불로 달군 프라이팬에 얇게 펼쳐 굽는다. 치즈가 노릇하게 구워지면 접시에 담아 식힌다. 바삭해진 치즈를 손으로 부숴 원하는 크기로 준비한다.

헤이즐넛 소스

- 팬에서 헤이즐넛을 살짝 볶은 다음, 불가리아산 꿀과 물을 넣고 함께 곱게 간다. 마지막에 소금으로 간을 조절한다.

리조또

- 중약불로 달군 팬에 쌀을 넣고 1~2분 정도 볶는다. 따로 준비해둔 채소 육수를 약한 불에서 계속 따뜻하게 데운다.
- 화이트와인을 붓고 쌀에 스며들도록 더 볶다가, 채소 육수를 조금씩 나눠 넣으면서 12분 정도 계속 저어가며 끓인다. 소금으로 간한다.
- 쌀이 거의 다 익었을 때 1의 비트 푸레를 넣어 색감과 풍미를 더한다.
- 불을 끄고 팬에 이탈리아산 파르미지아노 레지아노 PDO 치즈와 벨기에산 버터를 넣어 잘 섞는다. 이때 리조또의 농도와 간을 마지막으로 조절한다.

완성 및 마무리

- 2에서 만들어둔 따뜻한 블루치즈 소스에 3에서 미리 부숴둔 페타 치즈를 넣고 잘 섞는다.
- 접시에 리조또를 담고, 블루치즈 소스를 뿌린다. 5의 헤이즐넛 소스를 곁들이고 4에서 만든 퀘소 만체고 치즈 와플을 위에 올려 완성한다.

재료

40g	이탈리아산 파르미지아노 레지아노 PDO 치즈
10g	그리스산 페타 PDO 치즈
50g	덴마크산 다나블루 PGI 치즈
30g	스페인산 퀘소 만체고 PDO 치즈
160g	쌀 (리조또용)
1	비트
25g	화이트 와인
1 L	채소 육수
50g	우유
50g	생크림
50g	벨기에산 버터
50g	헤이즐넛
10g	불가리아산 꿀
	소금 약간
	물



지리적 표시 보호 (PGI, Protected Geographic Indication)

는 제품명과 원산지의 밀접한 연관성을 의미합니다. 생산, 가공, 제조 단계 중 하나 이상 해당 지역에서 이루어진 식료품에 그 지역을 명시합니다.

가지 소스를 곁들인 강낭콩 샐러드



베지위켄드

캐주얼 레스토랑 송호윤 셰프

재료

- 2 큰술 네덜란드산 유기농 강낭콩
- 2 개 그리스산 칼라마타 PDO 올리브
- 1 큰술 이탈리아산 말린 토마토 절임
- 1 가지
- 100ml 폴란드산 우유
- 50ml 슬로바키아산 크림
- 2 쪽 마늘
- 1 작은술 잘게 썬 이탈리아산 파슬리
- 포르투갈산 엑스트라 버진 올리브오일 적당량
- 소금, 후추 약간

레시피

강낭콩 샐러드

1. 네덜란드산 유기농 강낭콩은 물기를 가볍게 빼둔다.
2. 그리스산 칼라마타 PDO 올리브는 씨를 제거하고 잘게 다진다.
3. 이탈리아산 말린 토마토 절임은 기름을 제거한 뒤 잘게 다진다.
4. 그릇에 강낭콩, 다진 올리브, 다진 말린 토마토 절임을 넣고 섞는다.

가지 소스

5. 가지는 꼭지를 제거하고 작게 깎둑썰기 한다. 마늘을 얇게 저민 뒤, 팬에 포르투갈산 엑스트라 버진 올리브오일을 두르고 가지와 함께 볶는다.
6. 가지가 충분히 부드러워지면 슬로바키아산 크림과 폴란드산 우유를 넣고 중약불에서 끓인다.
7. 가지가 완전히 익으면 블렌더로 곱게 간 뒤, 체에 걸러서 부드러운 소스를 만든다.

완성 및 마무리

8. 접시에 7의 가지 소스를 먼저 담고, 위에 4의 강낭콩 샐러드를 올린다.
9. 마지막으로 잘게 썬 이탈리아산 파슬리를 뿌려 마무리한다.

유기농 인증(Euro-leaf)

식료품 성분의 95% 이상이 유기농 재배되고, 나머지 5% 역시 엄격한 생산 요건을 충족해야만 유기농 인증을 획득할 수 있습니다.

썸머 고르곤졸라 젤라또 파르페



소나

디저트 카페 성현아 셰프

레시피

연유

1. 넉넉한 냄비에 독일산 멸균 우유를 붓고 설탕 65g을 넣어 센 불에서 끓인다. 우유가 끓기 시작하면 약불로 줄이고 양이 절반으로 줄어듦 때까지 30~40 분간 졸여 연유를 만든다. 고운 체에 걸러 내열 용기에 담아 둔다.

카라멜라이즈드 호두

2. 프랑스산 발효 버터 5g, 황설탕, 에스토니아산 꿀, 호두, 소금을 한 데 섞는다. 170°C로 예열한 오븐에 8분간 굽고, 호두가 고루 익도록 베이킹 트레이를 돌려 5 분 더 구운 뒤 식혀 카라멜라이즈드 호두를 만든다.

고르곤졸라 치즈 케이크 젤라또

3. 보울에 생크림을 넣고 부드러운 뽕 모양이 생길 때까지 휘핑한 뒤 냉장고에 넣어 둔다.

4. 다른 보울에 오스트리아산 크림 치즈를 넣고 중속으로 휘핑한다. 이탈리아산 고르곤졸라 PDO 치즈를 넣고 두 치즈가 매끄럽게 잘 섞일 때까지 휘핑한다.

5. 4의 잘 섞인 치즈 혼합물에 1의 연유 175g과 소금을 조금씩 넣으면서 가볍게 섞은 다음, 3의 휘핑해 둔 생크림을 조심스럽게 포개듯이 섞는다.

6. 미리 차갑게 식힌 몰드에 5의 치즈와 생크림 혼합물의 절반을 붓고, 2번의 카라멜라이즈드 호두 절반, 크로아티아산 무화과 & 오렌지 스프레드 절반을 올린다. 젓가락이나 나이프로 마블링 효과를 준다. 나머지 절반도 같은 방식으로 반복한다.

7. 냉동실에서 최소 5시간 이상 얼린다.

튀일

8. 프랑스산 발효 버터 40g과 설탕 40g을 섞고, 달걀흰자와 체 친 박력분을 넣어 튀일 반죽을 만든다.
9. 오븐 팬에 달라 붙지 않는 베이킹 시트를 깬다. 8의 튀일 반죽을 얇게 펼치고, 호두와 팝콘 가루를 뿌린다. 160°C에서 5~7분간 구운 뒤, 오븐에서 꺼내 따뜻한 상태에서 원하는 모양을 만들어 식힌다.

완성 및 마무리

10. 파르페용 컵에 7의 얼려 둔 젤라또를 한 스푼 떠 넣고, 그리스산 칼라마타 PDO 엑스트라 버진 올리브오일을 뿌린 뒤, 9의 튀일과 2의 카라멜라이즈드 호두로 장식한다.

재료

- 32g 이탈리아산 고르곤졸라 PDO 치즈
- 45g 프랑스산 발효 버터
- 350g 독일산 멸균우유
- 40g 크로아티아산 유기농 무화과 & 오렌지 스프레드
- 그리스산 칼라마타 PDO 엑스트라 버진 올리브오일
- 105g 설탕
- 10g 황설탕
- 40g 호두
- 16g 에스토니아산 꿀
- 250g 생크림
- 113g 오스트리아산 크림치즈
- 40g 계란 흰자
- 40g 중력분
- 잘게 부순 팝콘 약간
- 소금 약간



원산지 명칭 보호 (PDO, Protected Designation of Origin)

원산지와 식료품의 가장 긴밀한 연관성을 보증합니다. 생산 및 가공, 제조까지 모두 특정 지역 내에서 완료됩니다.

더 많은 캠페인 소식을 확인하세요.



캠페인 공식 웹사이트

<https://enjoy-its-from-europe.campaign.europa.eu/south-korea/ko>



캠페인 공식 인스타그램

@EUAgriFood_Korea